

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

Dénomination Réglementaire	Mais doux en grains sous vide
Format	4/4
Contenance	850 ml
Poids Net Total	600 g
Poids Net Égoutté	570 g

Liste des Ingrédients	Mais doux en grains sans OGM*, eau, sel.
Campagne de Production	De Juillet à mi Octobre
Code Emballeur	56251E
Origine légumes	Hongrie

*OGM = Organisme Génétiquement Modifié

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT :

Réf. CTCPA _ décision n°88 – Conserves de maïs doux en grains

Maïs doux en grains : Grains coupés de façon franche et nette avec une hauteur de coupe uniforme, produit préparé à partir de grains de maïs doux de variétés adaptées à cette fabrication.

Ce produit convient aux végétariens

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

pH	5,9-6,7 (à titre indicatif)
Vide	≥ 0,5 bar

Allergènes : Absence, selon la Réglementation Européenne en vigueur.
OGM : Le produit n'est pas issu d'Organisme Génétiquement Modifié.
Ionisation : Le produit n'a pas subi de traitement ionisant.
Pesticides, métaux lourds : Conforme à la Réglementation Européenne en vigueur.

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

Paramètres	Exigences
Aspect	Jus opalescent à laiteux et fluide, légèrement trouble à assez trouble, grains laiteux et crémeux avec une hauteur de coupe uniforme, pas de proportion exagérée de fausses coupes, débris de grains, peaux, absence de grains défectueux et de matières étrangères
Couleur	Caractéristique des variétés utilisées : jaune d'or, jaune vif homogène ou blanc.
Odeur/Saveur	Saveur douce et sucrée, odeur franche et normale, absence de toute saveur ou odeur étrangère.
Texture	Texture des grains raisonnablement tendre, offrant une certaine résistance à la mastication sans être pour autant dure et coriace

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

Référence DDM	A consommer de préférence avant la date figurant sur l'un des fonds
Durée de vie du produit	DDM: 4 ans
Critères Microbiologiques	Sur chaque lot, un test de stabilité est réalisé : Contrôle de stabilité sur 3 récipients. Référence à la norme AFNOR NF V08-408 d'octobre 1997. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Température ambiante pendant 7 jours. ▪ A 37°C pendant 7 jours. ▪ A 55°C pendant 7 jours. Absence de bombage et de variation de pH<0,5 unités entre les 3 récipients incubés.

DECLARATION NUTRITIONNELLE :

	Pour 100 g*	AR**		Pour 100 g*	AR**
Energie (kJ)	373	4%	Glucides (g)	12	5%
Energie (kcal)	89		Dont sucres (g)	4,9	5%
Matières grasses (g)	2,4	3%	Fibres alimentaires (g)	3,8	
Dont acides gras saturés (g)	0,5	3%	Protéines (g)	2,9	6%
			Sel (g)	0,43	7%

*pour 100 g de produit égoutté

**Apport de référence pour un adulte-type (8400kJ/2000 kcal).

Les apports de références varient en fonction de l'âge, du sexe et de l'activité physique.

CONDITIONS DE CONSERVATION :

- ✓ **Avant ouverture** : « A conserver à température ambiante et à l'abri de l'humidité et de toute variation de température »
- ✓ **Après ouverture** : - Production culinaire centralisée en liaison froide : Produit cuit et stérile pouvant être conditionné et/ou assemblé à froid en barquettes ou en bacs gastronomes. Conservation conseillée des produits conditionnés : 3 jours (ou plus selon votre étude de vieillissement).
- Autres types d'utilisation : A conserver au réfrigérateur dans un récipient hermétique et approprié et consommer dans les 3 jours.

PALETTISATION :

L : 0,80 m	Profond : 1,20 m	H : 1,40 m
Palette de 12 couches de 12 lots de 6 boîtes		
Nombre de fardeaux	Nombre de boîtes	Poids de la palette
72/palette	864/palette	864Kg
GENCOD PRODUIT		3 017800 156049

EMBALLAGES ET CONDITIONNEMENTS :

Tous nos emballages entrant directement en contact avec la présente matière possèdent un **certificat d'alimentarité**, conforme à l'utilisation et à la réglementation européenne en vigueur.

RECOMMANDATIONS GEMRCN (FRANCE METROPOLITAINE) :

Famille d'aliments : Crudité (salade composée à base de légumes cuits)

Grammages recommandés					
Enfants de moins de 18 mois	Enfants de plus de 18 mois	Enfants en maternelle	Enfants en élémentaire	Adultes et adolescents et personnes âgées à domicile	Personnes âgées en institution
30	30	50	70	90 à 120	80

Fréquence recommandée (hors personnes âgées en institution pour les repas du soir)
10 sur 20 au minimum